

## Rhabarberkuchen mit Kartoffelguss oder Baiser

### Zutaten für eine 28 cm Backform

#### Knetteig

- 200g Mehl
- 100g Zucker
- 100g Butter
- Etwas Backpulver
- 1 Ei
- Wenn nötig etwas Milch

#### Füllung

- 800-1000 g Rhabarber
- 100g Zucker
- 1 Beutel Vanillepudding

#### Variante 1: Kartoffelguss

- 125g Pellkartoffeln
- 2 Eier
- 125g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 50g Mandeln oder Haselnüsse (gemahlen)

#### Variante 2: Baiser

- 3 Eiweiß
- 150g Zucker

### Zubereitung

Am Vortag den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Die Rhabarber-Stücke mit 100g Zucker in eine Schüssel geben und über Nacht stehen lassen. Für den Kartoffelguss außerdem Pellkartoffeln kochen.

Mehl in eine Schüssel sieben, die anderen Teigzutaten hinzugeben, mit den Händen verkneten und kurz in den Kühlschrank stellen. 250 ml des Rhabarbersafts mit dem Puddingpulver aufkochen und unter die Rhabarberstücke heben. Nun den Teig in die Backform drücken und die Füllung darauf verteilen.

Den Kuchen zunächst ohne Guss/Baiser bei 200°C (Ober-/Unterhitze) für ca. 35 Minuten backen.

*Variante 1:* Für den Guss die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die geschälten Pellkartoffeln durch eine Presse drücken und unterheben. Als nächstes auch die Nüsse dazugeben. Zuletzt das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Nun den Guss auf den Kuchen geben und für weitere 20 Minuten backen.

*Variante 2:* Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und auf den Kuchen geben. Solange weiterbacken bis die Baiser-Haube goldbraun ist.



mit Baiser



mit Kartoffelguss